Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación (UF1355)

Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación (UF1355)

Duración: 50 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento

1.1. Estocaje.

1.2. Recepción de mercancías y control de calidad:

1.2.1. Albaranes y pedidos.

1.2.2. Identificación de las materias primas.

1.3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:

1.3.1. Cámaras frigoríficas de verduras.

1.3.2. Cámara y timbres de pescados.

1.3.3. Cámaras y timbres de productos cárnicos.

1.3.4. Cámara de productos lácteos.

1.3.5. Congeladores.

1.3.6. Almacenes de productos no perecederos o economato.

© icaformación2025

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

2.1. Tipos de corte, características y aplicaciones:

2.1.1. Verduras:

2.1.1.1. Cincelar.

2.1.1.2. Brunoise.

2.1.1.3. Juliana.

2.1.1.4. Mirepoix.

2.1.1.5. Paisana.

2.1.1.6. Cuartier.

2.1.1.7. Mencey.

2.1.1.8. Mondar.

2.1.1.9. Pelar.

2.1.1.10. Vivo.

2.1.1.11. Tornear.

2.1.2. Pescados:

2.1.2.1. Filetear.

2.1.2.2. Desbarbar.

2.1.2.3. Despellejar.

2.1.2.4. Desescamar.

2.1.2.5. Vaciar.

© icaformación2025

2.1.2.6. Supremas.

2.1.2.7. Rodajas.

2.1.2.8. Medallones.

2.1.3. Mariscos:

2.1.3.1. Pelar.

2.1.3.2. Capar.

2.1.3.3. Abrir.

2.1.3.4. Cortar.

2.1.4. Carnes:

2.1.4.1. Deshuesado.

2.1.4.2. Limpieza.

2.1.4.3. Bridado.

2.1.4.4. Troceado.

2.1.4.5. Trinchado.

2.1.4.6. Mechado.

2.1.4.7. Racionamiento.

2.2. Riesgos en la ejecución.

2.3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Equipos, maquinaria y útiles asociados

3.1. Gran maquinaria.

© icaformación2025

3.2. Pequeña maquinaria.

3.3. Útiles asociados:

3.3.1. Menaje:

3.3.1.1. Tablas de corte.

3.3.1.2. Ollas.

3.3.1.3. Recipientes gastronorm.

3.3.1.4. Chinos y escurridores.

3.3.1.5. Cazos, arañas y espumaderas.

3.3.2. Herramientas de corte:

3.3.2.1. Peladores.

3.3.2.2. Mandolinas.

3.3.2.3. Cuchillos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios

4.1. Formas de aprovechamiento:

4.1.1. Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:

4.1.1.1. Espinas para fumet o caldos.

4.1.1.2. Huesos para jugos o fondos.

4.1.1.3. Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.

4.2. Presentaciones de alimentos aprovechados:

4.2.1. Complemento o guarnición de un plato.

© icaformación2025

4.2.2. Tapas.

4.2.3. Aperitivos.

4.2.4. Buffet.

4.2.5. Base de otras preparaciones complejas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina

5.1. Equipos:

5.1.1. Hornos.

5.1.2. Salamandras.

5.1.3. Cocinas.

5.1.4. Batidores.

5.1.5. Otros.

5.2. Instalaciones:

5.2.1. Local.

5.2.2. Cámaras.

5.2.3. Almacenes.

5.3– Herramientas:

5.3.1. Cuchillos.

5.3.2. Petit menage.

5.4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.

5.5. Medidas de seguridad en la limpieza.

© icaformación2025

5.6. Sistemas de limpieza para cada máquina.

© icaformación2025